

## ALUBIAS BLANCAS A LA VINAGRETA

### Ingredientes para 4 personas

- 250g de judías blancas
- 1 tomate ensalada o pera
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolleta o cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 huevo duro
- `Perejil fresco picado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta molida



### Preparación:

- 1º. Colocamos las judías blancas ecológicas en agua fría en una olla y agregamos un chorro de aceite de oliva virgen extra, el laurel y los dientes de ajo enteros y sin pelar.
- 2º. Una vez estén cocidas las judías las dejamos enfriar en su propio caldo para que tomen sabor unos minutos y las escurrimos.
- 3º. Picamos la cebolla o cebolleta, el pimiento verde, el pimiento rojo y el tomate de nuestros productores de Valle y Vega en cubos pequeños y reservamos.
- 4º. Colocamos en un recipiente una parte de vinagre por tres de aceite y disolvemos previamente la sal y la pimienta negra molida en vinagre.
- 5º. Batimos con unas varillas las judías blancas y vertemos la vinagreta por encima mezclando con las hortalizas, el huevo picado y el perejil fresco.
- 6º. Servir, degustar y disfrutar.

**¡Fácil, sana y de temporada!**